



Horno De Microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO : MD-1183CR

Por favor lea este manual cuidadosamente antes de operar su Horno de Microondas.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVAS

No intente operar este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no meterse con los sistemas de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno, ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.

No opere este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar apropiadamente y que no exista daño que afecte a: (1) La puerta (torceduras), (2) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas), (3) Empaquetaduras de la puerta y superficies selladoras.

Este horno no debe ser ajustado ni reparado por alguna persona que no sea personal calificado e idóneo.

ADVERTENCIA

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos ya que la sobre-cocción puede ocasionar incendio y como consecuencia dañar el horno.

ADVERTENCIA

Cuando caliente líquidos por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el sobrecalentamiento de líquidos mas allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en la ebullición repentina del líquido caliente. Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuello angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Vierta el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y luego parcialmente midiendo el tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo en el horno por un lapso de tiempo, viértalo o muévelo. Luego cuidadosamente revise su temperatura enseguida antes de consumir, evite quemarse (especialmente, el contenido de alimentos embotellados y biberones).

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA-Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, daños corporales a personas o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.

2. En forma especial lea y atienda las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVAS"** que encontrará en la página 2 de este manual.

3. Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Véase **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 5 de este manual.

4. Instale y sitúe este artefacto sólo siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas en este manual.

5. Algunos productos, tales como huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados; por ejemplo, pueden explotar y por lo tanto no deben ser calentados en el horno de microondas.

6. Use este artefacto sólo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No lo está para usos industriales o para laboratorios.

7. Como con cualquier otro artefacto electrodoméstico, se debe ejercer estrecha supervisión cuando ha de ser usado por niños.

8. No opere este artefacto si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados o en mal estado, si no está funcionando debidamente, si el artefacto propiamente dicho ha sufrido daños o se ha caído.

9. Este artefacto debe ser reparado única y exclusivamente por personal idóneo calificado. Diríjase al centro autorizado de servicio más cercano para cualquier revisión, reparación o ajuste.

10. No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas de ventilación de este aparato.

11. No guarde este artefacto a la intemperie. No utilice este artefacto cerca del agua; por ejemplo, cerca del sumidero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina (alberca o pileta) ni en lugares parecidos.

12. No sumerja el cordón eléctrico ni el enchufe en agua, ni permita que se mojen.

13. Mantenga el cordón eléctrico de este artefacto lejos de superficies calientes.

14. No deje que el cordón eléctrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde tenga el microondas

15. (a) Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan cuando cierra la puerta, utilice solamente un jabón o detergente suave, no abrasivo, aplicado con una esponja o paño suave; o cuando instrucciones de limpieza separadas aplican, (b) Véase instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página o sección específica, a ser incluida en este manual.

16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno de microondas:

a. No sobrecoque los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado papel dentro del horno, plásticos u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.

c. Si algún producto en el horno se incendiara: MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el interruptor del fusible correspondiente en el panel de fusibles.

d. No utilice la cavidad del horno para propósito de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de de cocina, o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.

17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en recipientes de alimentos para bebés en general. Puede ocurrir calentamiento desigual capaz de causar daños corporales.

18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.

19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro.

20. Evite el calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede sobrecalentarse. El líquido puede salpicar violentamente con un fuerte ruido durante o después de calentarlo; o cuando se le añaden ingredientes (café instantáneo, etc.) lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor revolver el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido varias veces entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO

4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
5	INSTALACION
7	INTRODUCCION
10	DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS/PANEL DE CONTROL
11	INSTRUCTIVO DE OPERACION
18	OPERACIÓN DE RADIO
19	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
20	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
21	PREGUNTAS Y RESPUESTAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

		MD-1183CR
Suministro de energía		120 V ~ 60 Hz 13 A
Consumo de energía		1 500 W
Salida de microondas		1 000 W (IEC60705 RATING STANDARD)
Frecuencia		2 450 MHz
Dimensiones exteriores (mm)	Ancho	511
	Alto	305
	Profundo	405
Dimensiones de la cavidad (mm)	Ancho	352
	Alto	237
	Profundo	360
Dimendiones de la cavidad		1,1 Pies

INSTALACION

A. INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito electrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la energía eléctrica.

Este aparato está dotado de un cordón con enchufe de tres clavijas (Una de las cuales es para conexión a tierra). (ver figura 1) para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico. Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA—El uso inapropiado de la clavija de tierra puede resultar en choque eléctrico. No corte ni remueva la tercer clavija de conexión a tierra, bajo ninguna circunstancia.



El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra. Si solo se cuenta con un tomacorriente convencional de dos clavijeras, es responsabilidad y obligación del consumidor hacerlo reemplazar por uno de tres, debidamente conectado a tierra.

CUIDADO: Enchufar el adaptador terminal de tierra al tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado, y el tomacorriente de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambrado de la casa o edificio.

- En situaciones donde el cordón eléctrico del aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad. Si el usuario tiene un tomacorriente de dos clavijas, debe hacerlo reemplazar por uno de tres, por un técnico electricista especializado.
- Si es necesario utilizar un cordón de extensión, use solamente uno de tres alambres que tenga el enchufe de tres cuchillas o clavijas y un receptáculo que acepte el enchufe del aparato. La capacidad de la extensión debe ser igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.

NOTAS:

- Un cordón eléctrico corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cordón mas largo.
- Cordones apropiados mas largos están disponibles pero se deben usar con el debido cuidado.
- Si se llegara a usar un cordón mas largo, (1) la capacidad eléctrica del cordón debe ser por lo menos igual a la de la capacidad del aparato. (2) el cordón de extensión debe ser del tipo que tiene tres alambres y conexión a tierra y (3) el cordón que resulte largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde esté el aparato donde pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 20 amperes. NINGUN otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. PREVENCION SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la plaqueta de serie que está situada en la parte trasera del aparato o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y causar incendios u otros tipos de accidentes que resulten, causando daños al horno. El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón y vuelva a conectarlo.

D. UBICACIÓN DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser fácilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitación de la casa.

Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamás lo coloque encima de la cocina (estufa de gas o eléctrica). Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

Todas las salidas de aire deben mantenerse libres de obstrucción durante la función de cocina. Si las salidas están cubiertas durante la operación del horno, éste puede sobrecalentarse. En este caso, un sensible dispositivo de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno quedará impedido de funcionar hasta que se haya enfriado suficientemente.

F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operación del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, ésta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
 - b. Cambie la orientación de la antena de su radio o televisor.
 - c. Cambie de lugar el horno de microondas.
 - d. Aleje el microondas de su receptor.
 - e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorrientes de modo que el receptor y el horno resulten conectados a dos circuitos diferentes.

INTRODUCCION

Como Trabaja El Horno De Microondas

Las microondas son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y a la luz común de día y corriente. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas, sin embargo tienen un magnetón el cual está diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad, suministrada por el tubo de magnetón es usado para crear energía de microondas y estas entran al área de cocción a través de aperturas dentro del horno. Una bandeja giratoria esta localizada en la parte inferior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los cuales aseguran la cocción en microondas, estando diseñados para realizar una cocción segura.

Un artefacto muy seguro: Su horno de microondas es uno de los artefactos más seguros del hogar. Cuando la puerta está abierta, el horno automáticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, no dejando residuos de energía que le dañen cuando cocina sus alimentos. Las microondas no calientan la cacerola, aunque a veces las vasijas se calientan por calor generado por los alimentos.

Obteniendo Mejores Resultados De Su Horno De Microondas

Mantener vigilado el objeto. Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, cuanta atención pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre vigile su alimento mientras lo cocina. Además su horno esta equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno esta en operación de tal forma que usted pueda ver dentro y revisar el progreso de su receta. En las instrucciones de las recetas, es mejor que considere el mínimo de pasos a seguir para hornear, batir, y lo equivalente sería tal que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos dispares, simplemente haga los ajustes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción

Revise el voltaje de su horno, dirijase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen pequeñas diferencias en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un pastel hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomará un tiempo considerable para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todas las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. Generalmente, usted podrá ver el inicio y el resto del tiempo de los alimentos bajo cocción en el extremo inferior. Además usted puede cocinar los alimentos más alla del tiempo máximo dado, según su preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrativa en los tiempos dados de cocción. En ocasiones, al recalentar los alimentos se pierde el sabor y para evitar eso, algunas recetas, particularmente algunas para panes, panques y flanes, recominendan remover los alimentos desde el horno cuando ellos están ligeramente calientes y esto es correcto y cuando sea posible detenerlos cubralosj. Estos alimentos continuaran la cocción fuera del horno tal que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viajan al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que ellos son cocinados por completo las partes externas comenzaran el recalentamiento o quemado uniforme. Los beneficios que adquiere al usar su microondas, es que empezará a ser más práctica en estimaciones de cocinado y detención de tiempos para varios alimentos.

Como Afectan Las Características De La Comida A La Cocina Con Microondas.

Densidad de los alimentos: Los alimentos ligeros y porosos como panes y pasteles se cocinarán más rápido que los pesados, alimentos densos tales como carnes a la cacerola. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos pues las orillas pueden quedar secas y quebradizas.

Altura de los alimentos: La parte de arriba de los alimentos altos, en especial las carnes, se cocinarán más rápido que la parte baja. Sin embargo es recomendable girar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

INTRODUCCION

Alimentos que contienen humedad: Puesto que el calor generado por las microondas tienden a evaporar humedad, alimentos relativamente secos, como asados y algunos vegetales deben rociarse con agua previo a cocinarse o cubrirse enteros para que retengan la humedad.

Alimentos que contienen hueso y grasa: Los huesos que conducen el calor y la grasa se cocinan mas rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine huesos o cortes de carne con grasa, para que se cocinen uniformemente y que no se sobrecocinen.

Cantidad de alimentos: El número de microondas en su horno permanece constante y afecta la cantidad de alimento que esté cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el horno de microondas, más largo será el tiempo de cocción.

Formas de los alimentos: Las microondas penetran sólo unos 2,5 c.m en los alimentos, por lo que la porción interna se cocina por el calor generado en el exterior. En otras palabras, solamente las orillas de algunos alimentos se cocinan actualmente por energía de microondas, el resto es cocinado por el calor generado en el exterior (Convección). Por consiguiente la peor forma de un alimento que se va a cocinar en un microondas, es una gruesa y cuadrada. Las esquinas se quemarán más rápido que el centro que tiene un calentamiento parejo. Redondee los alimentos y dé forma delgada para lograr un cocinado satisfactorio en el microondas.

Técnicas especiales

Dorado: Carnes y pollos son cocinados 15 o más minutos dorándose ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocinados por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar para dar un apetitoso color. Las salsas mas usadas son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Son agregadas en pequeñas cantidades a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.

Cubriendo: Una cubierta para atrapar el calor y el vapor el cual causa mas efectividad a la cocción de los alimentos. Usted puede usar uno u otro líquido una película de microondas con orillas plegadas abajo para prevenir salpicaduras.

Cubrir con papel resistente a las grasas: este papel previene efectivamente el esparcimiento y ayuda a retener el calor de algunos alimentos.

Sin embargo, lo hecho causa pérdida de líquido, lo que provoca que el alimento se seque ligeramente por fuera.

Se recomienda envolverlos en toalla de papel o papel antigrasa. Los sandwiches y otros alimentos deberán envolverse principalmente para prevenir que se sequen.

Colocación y esparcimiento: Los alimentos individuales tales como papas, pastelillos y entremeses se cocinan mas parejo si son colocados en el horno a una misma distancia y de preferencia en forma circular, Nunca coloque un alimento sobre otro.

Movimiento: El movimiento es una de las técnicas mas importantes. En cocina tradicional, los alimentos se mueven con el propósito de mezclarlos.

Al cocinar en el microondas los alimentos siempre deben ser movidos en orden para redistribuir el calor. Siempre desde el interior hacia el centro ya que en las orillas se cocinan primero.

Girarlos: Para alimentos muy altos como carnes y pollos, éstos deberán girarse de tal forma que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. Es también una buena idea girar los pollos trozados y chuletas.

Colocar porciones gruesas hacia arriba: Siempre las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, lo hace sensando el lugar de la porción delgada de carne, pollo y pescado, la orilla exterior del plato. De esta manera, las porciones gruesas recibirán mas energía y los alimentos se cocinaran uniformemente.

Envolvimiento: hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se ubican en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de las porciones. Nunca use mucho papel aluminio y asegúrese que esté bien ajustado en el recipiente donde se han colocado los alimentos, ya que podría formarse un arco eléctrico en el horno con riesgo de quemar la cavidad.

Elevación: Los alimentos muy gruesos o densos generalmente se colocan elevados de forma que las microondas pueden ser absorbidas por la parte inferior y el centro de éstas.

Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana se pueden reventar en el horno a menos que ellos se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluidos ambos yema y clara, ostras y almejas y muchos vegetales y frutas

INTRODUCCION

Verificación de la cocción.

Algunos alimentos son dejados en el microondas hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluidos carnes y pollo, son sacados del horno mientras amortigua el sobrecocido y permite finalizar la cocción durante el tiempo de reposo (Detención). La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5° F(3° C) y los 15° F(8° C) durante el tiempo de detención.

Reposo: Los alimentos son a veces reposados por 3 a 10 min antes de sacarlos del microondas.

Generalmente los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor aún más los que son de textura seca (pasteles, bizcochos, etc) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda a aromatizar el sabor.

Utensilios seguros para microondas:

Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microondas.

Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos eléctricos. La mayoría de los utensilios no metálicos resisten al calor y se pueden utilizar con toda seguridad en su horno de microondas.

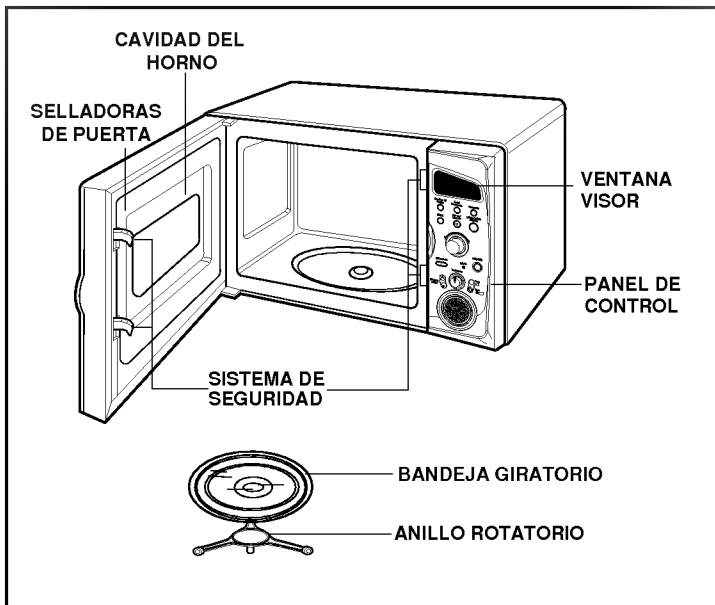
Sin embargo si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y este no es seguro para ser usado en horno de microondas. Usted probablemente tiene muchos utensilios a la mano en su cocina que pueden ser usados como auxiliar de su microondas.

Prueba de utensilios para ser usados en el microondas. Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Coloque el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y este no es seguro para ser usado en horno microonda. Usted probablemente tiene muchos detalles a mano en su cocina, que ahora puede ser usado como auxiliar de su microondas. Basta leer la siguiente lista:

- 1. Platos de cocina:** Muchas clases de platos son seguros en el microondas, si tiene duda consulte la leyenda de la etiqueta de fábrica. O realice la prueba de microondas.
- 2. Vajilla de cristal:** La cristalería que es resistente al calor es segura para usarse en horno de microondas. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno de microondas, ya que se pueden achicharrar y romper.
- 3. Papel:** Platos de papel y envoltorios son convenientes y seguros de usar en su horno de microondas y es probable que el tiempo de cocción sea mas corto y los alimentos a ser cocinados tengan más grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy seguras para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en el cual los alimentos grasosos tal como un asado son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color arruina los productos.
- 4. Contenedores plásticos:** Estos pueden mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo, ellos no deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable de horno como alimentos calientes que por lo general se enroscan y derriten el envase de plástico.
- 5. Cocinar en bolsas:** Estos son seguros en microondas y estan hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno de microondas, ya que se pueden achicharrar y romper.
- 6. Utensilios plásticos para microondas:** Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.
- 7. Pocillos de cerámica y de piedra:** Envases hechos de estos materiales son generalmente delicados para usarlos en microondas, pero ellos deberán ser probados para asegurarse.

PRECAUCION: AQUELLOS UTENSILIOS CON ALTO CONTENIDO DE FIERRO, DE GUIAS ALTAS, ETC. SON ALGUNOS OBJETOS PARA NO COCINAR EN HORNO DE MICROONDAS.

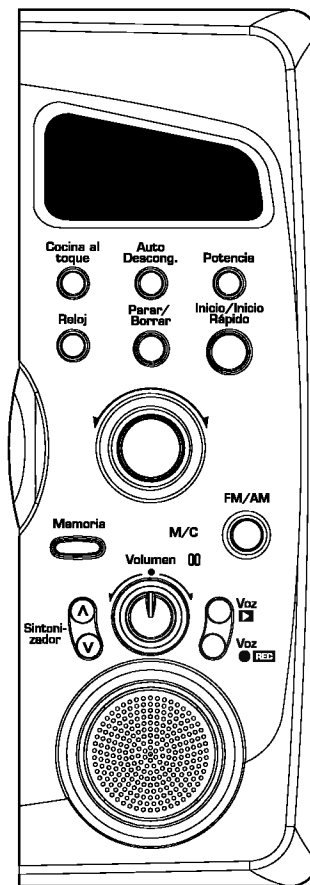
DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/ PANEL DE CONTROL



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

- Bandeja giratoria1
- Manual de uso1
- Anillo rotatorio1

Este horno de microondas está diseñado para uso doméstico solamente. No es recomendable para propósitos comerciales.








NOTA: Un silbato suena cuando se pulsa una tecla del panel de control, para indicar que se ha ingresado un comando.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

1. AJUSTE DEL RELOJ

Usted puede fijar el reloj en modo de 12 o de 24 horas. Si el reloj (o visor) muestra signos extraños en la hora, desenchufe el horno del tomacorriente y vuélvalo a enchufar e ingrese la hora nuevamente.

Ejemplo: Para fijar 11:11 hrs. usando reloj de 24 hrs.

	Presione PARAR/BORRAR.
	Presione RELOJ.
	Gire la perilla para fijar la hora deseada.
	Presione RELOJ.
	Gire la Perilla para fijar los minutos deseados.
	A partir de este momento el reloj iniciará su funcion.



NOTA:

Si quiere fijar el reloj utilizando el modo de 24 horas, toque Reloj 2 veces y **12H** aparecerá en la pantalla.

2. INICIO RÁPIDO

La función de "Inicio Rápido", le permite operar el horno de microondas por 30 segundos a potencia 100%, con el simple toque del control "Inicio Rápido". Puede extender también el tiempo de cocción en ciclos de 30 seg presionando el control Inicio Rápido repetidamente.

Ejemplo: Para cocinar por 2 minutos con Inicio Rápido





	Presione PARAR/BORRAR.
	Presione INICIO RÁPIDO 4 veces. El horno iniciará la cocción, el visor indicará el tiempo en cuenta regresiva.

3. TIEMPO DE COCCION

Esta función le permite ajustar el tiempo de cocción de los alimentos.

Para ofrecerle mejores resultados el microondas posee 5 niveles de potencia ajustables empezando por el mas alto, pues existen alimentos que necesitan de menos potencia.

Ejemplo: Para cocinar los alimento al 80% de potencia (P-8).

	Presione PARAR/BORRAR.
	Presione POTENCIA 2 veces. El indicador "P-80" aparecera en el visor.
	Gire la perilla para fijar el tiempo deseado.
	Presione INICIO.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

4. NIVELES DE POTENCIA DEL HORNO DE MICROONDAS.

Su horno de microondas está equipado con 5 niveles de potencia para brindarle máxima flexibilidad y control de cocción. La tabla a continuación describe tipo de alimentos y tiempo recomendado de cocción para ser utilizados con esta unidad.

NIVEL DE POTENCIA

Nivel de Potencia	Rendimiento	Uso / Alimentos
ALTA	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Hervir agua. • Dorar carne picada. • Cocinar cortes de aves, pescado, vegetales. • Cocinar cortes de aves, pescado, vegetales.
MEDIO ALTA	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar - todo tipo de alimento. • Dorar carnes y aves. • Cocinar hongos y frutos de mar. • Cocinar alimentos conteniendo queso y huevos.
MEDIA	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar tortas y scones. • Preparar huevos. • Cocinar pasteles. • Preparar arroz y sopas.
Descongelado Media-baja	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Derretir (Todo tipo). • Derretir manteca y chocolate. • Cocinar cortes menos tiernos de carne.
Baja - Calentar	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Ablandar manteca y queso. • Ablandar helado. • Levantar masa de levadura.

5. SEGURO PARA NIÑOS

Esta función le permite evitar que el horno sea utilizado por otras personas sin experiencia , como por ejemplo los niños.

Una vez que la cerradura de seguridad sea puesta el horno no podrá ser operado.

Ejemplo: Para ajustar el cierre de seguridad.



Presione **PARAR/BORRAR.**



Presione y sostenga **“PARAR/BORRAR”** hasta que aparezca **“L”** en el visor y un leve sonido se escuche. El indicador **“L”** permanecerá en el visor.

En este modo cada control que usted presione en el panel mostrará **“L”** en el visor. Para cancelar esta función siga los pasos abajo señalados.

Ejemplo : Para cancelar el cierre de seguridad



Presione y sostenga **“PARAR/BORRAR”** hasta que el indicador **“L”** desaparezca del visor. La hora y fecha vuelven a indicarse en el visor.

* **Cuando el Radio esté ENCENDIDO** no podrá usar la función de bloqueo para niños. Si desea usar la función de bloqueo para niños, deberá apagar el Radio.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

6. MÁS/MENOS

Usando las funciones Mas ó Menos, usted podrá ajustar el tiempo de cocinado para la **Cocción de un solo Toque** hacia mayor o menor tiempo según lo desee.

Al presionar **Cocina al Toque** añadirá 10 segundos al tiempo de cocción por cada vez que lo presione. Presionando **Auto Descong.** Restará 10 segundos al tiempo de cocción por cada vez que lo presione.

7. DESCONGELAR EXPRESS

La característica de DESCONGELADO RAPÍDO usted deberá considerarlo para 0,5 kg de carnes. El horno fija en forma automática el tiempo de descongelado del alimento (Solo 0,5 kg de carnes).

Ejemplo: Para descongelar 500 g de carne.



Parar/
Borrar

Pulse **PARAR/BORRAR.**



Auto
Descong.

Presione **Auto Descong.** 4 veces y se mostrará dES-4.



Inicio/Inicio
Rápido

Presione **INICIO.**

8. COCCIONADO DE UN TOQUE

COCCION AL TOQUE! Que fácil !!

El menú en el horno ha sido programado para cocinar alimentos automáticamente. Solo indique al horno que desea y el horno cocinará su selección.

Ejemplo: Para cocinar 2 PAPAS.



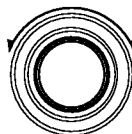
Parar/
Borrar

Presione **PARAR/BORRAR.**



Cocina al
toque

Presione **Cocina al toque** 2 veces.



Gire la perilla hasta que se muestre "2".



Inicio/Inicio
Rápido

Presione **INICIO.**

INSTRUCTIVO DE OPERACION

TABLA DE COCCION AL TOQUE

Comando	Pantalla	Tamaño de Porción	Cantidad	Instrucciones
Palomitas (Ac-1)	100 85 50	3.5 oz. 3.0 oz. 1.75 oz.	100 g. 85 g. 50 g.	<ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones del empaque. • Utilice el empaque de las palomitas, el cual está diseñado para su uso en Horno de Microondas. • No intente hacer reventar los granos que no se tronaron. • Cocine un solo paquete a la vez. • No desatienda el Horno cuando cocine palomitas.
Papa (Ac-2)	1 2 3 4	280 g. 560 g. 840 g. 1.100 Kg.	230-280 g. c/u	<ul style="list-style-type: none"> • Sitúe en el centro del Horno sobre una toalla de papel. • Pique la papa varias veces con un tenedor. • Después de cocinar, deje reposar por 5 minutos.
Bebida (Ac-3)	1 2	1 taza. 2 tazas	240 cc. por taza.	<ul style="list-style-type: none"> • Use un vaso ó taza segura para Horno de Microondas. • Agite después de calentar.
Pizza (Ac-4)	1 2 3	1 rebanada 2 rebanadas 3 rebanadas	140 g. 280 g. 420 g.	<ul style="list-style-type: none"> • Sitúe la pizza refrigerada sobre el plato, en el centro del Horno.
Plato de Comida (Ac-5)	1 2	1 porción 2 porciones	280 g. 420 g.	<ul style="list-style-type: none"> • Acomode la comida en un plato para Horno de Microondas. • Sitúe las piezas carnosas ó abultadas a las orillas del plato. • Cubra con envoltura plástica y ventile. • Después de cocinar, deje reposar por 2 minutos.
Platillo congelado (Ac-6)		280 g.	280 g.	<ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones del empaque. • Ejemplos de Platillos Congelados son: Lasagna con salsa de carne, Pollo con arroz, Pechuga de pavo rebanada con arroz y vegetales.
Vegetales Frescos (Ac-7)	1 2 3 4	1 taza. 2 tazas 3 tazas 4 tazas	115 g. 230 g. 340 g. 450 g.	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare los vegetales (Lávelos y córtelos en piezas de 1 cm.) • La mayoría de los vegetales requieren de 2 a 3 minutos de reposo para terminar la cocción. 1 taza - Añada 2 cucharadas soperas de agua. 2 tazas - Añada 1/4 taza de agua. 3 tazas - Añada 1/3 taza de agua. 4 tazas - Añada 1/2 taza de agua.
Productos Horneados (Ac-8)	1 2 3 4	1 pz. 2 pz. 3 pz. 4 pz.	57 g. 115 g. 170 g. 230 g.	<ul style="list-style-type: none"> • Sitúe en el centro del Horno sobre una toalla de papel.
Guisado (Ac-9)	1 2 3 4	1 taza. 2 tazas 3 tazas 4 tazas	1 taza. 2 tazas 3 tazas 4 tazas	<ul style="list-style-type: none"> • Sitúe en el centro del Horno de Microondas. • Cubra con envoltura plástica y ventile.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

9. DESCONGELADO AUTOMATICO POR PESO

En el horno existen 3 secuencias de descongelamiento predeterminadas. La características de DESCONGELADO AUTOMATICO le brinda el mejor método para descongelar sus alimentos de una manera más rápida. La guía de cocción le mostrará la secuencia de descongelamiento requerida. Con el sistema de DESCONGELADO AUTOMATICO el horno ajusta el nivel de potencia y el tiempo. El peso de los alimentos determinará el tiempo y la potencia. Para mayor conveniencia el sistema de DESCONGELADO AUTOMATICO posee un mecanismo de sonido que le permite verificar, voltear, separar o agregar tal y como se recomienda en la guía de DESCONGELAMIENTO AUTOMATICO POR PESO. El sistema tiene tres niveles de acuerdo al alimento:

DES1 : CARNE (0,1 ~ 2,0 kg)

DES2 : AVES (POLLO) (0,1 ~ 2,3 kg)

DES3 : PESCADO (0,1 ~ 2,0 kg)

* Para seleccionar, sólo presione el control CARNE (una vez), AVES (dos veces) PESCADO (tres veces).

* El peso va de 0,1 a 2,3 kg. Sin embargo cuando desea descongelar y cocinar en secuencia múltiple, debe ingresar menos de 2,3 kg. Si intenta hacerlo en el visor se indicará Err.

Ejemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne molida, seleccione el menú de CARNE e ingrese el peso y presione INICIO.

Parar/
Borrar

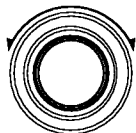


Presione **PARAR/BORRAR.**

Auto
Descong.



Presione **AUTO DESCONG.**



Gire la perilla hasta que se muestre 1,200.

Inicio/Inicio
Rápido



Presione **INICIO.**

NOTA:

Cuando usted presione INICIO el visor cambiará el tiempo de descongelamiento en cuenta regresiva. El horno emitirá un sonido durante el proceso. Esto le permitirá abrir la puerta para cambios o arreglos al alimento. Remueva partes no deseadas y luego coloque el alimento de vuelta al horno y presione INICIO para reanudar el proceso. **El horno no se detendrá durante la emisión de sonidos si la puerta del mismo no es abierta.**

* Para mejores resultados remueva el papel o plástico de los alimentos. De otra manera el material, papel o plástico se adherirá al alimento y los jugos que este produce podrían cocer algunas partes del alimento.

* Coloque los alimentos en un envase de vidrio o sobre una parrilla de microondas para los líquidos.

* El alimento podría estar un poco frío en el centro al momento de retirarlo del horno.

SECUENCIA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMATICO POR PESO

Secuencia	Alimento
1 CARNE (DES-1)	RES Carne molida, carne de cacerola, lomo, asados, costillas, hamburguesas. CORDERO Chuleta (1 pulgada de grosor) CERDO Chuletas (1/2 pulgada de grosor) , Perros Calientes, Costillitas, Costillitas asadas, Salchichas TERNERA Cortes de 453 g
2 AVES (DES-2)	POLLO Enteros (1,8 kg o menos) Pechuga deshuesada PAVO Pechugas (2,3 kg o menos) Redondos, filetes. (2,3 kg o menos)
3 PESCADOS (DES-3)	PESCADO Filetes, partes enteras CRUSTACEOS Cola de langosta, Langostinos, camarones, Almejas, conchas.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

ADVERTENCIA : No utilice papel aluminio para la cocción de alimentos en el horno.

CARNE

1. No existe técnica especial para la buena cocción de las carnes. La misma ha de estar preparada y sazonada (al gusto y descongelado) . Las carnes han de estar descongeladas antes de su cocción.
2. Coloque la carne en un plato o parrilla para microondas.
3. Cocine de acuerdo y siguiendo las indicaciones dadas en la guía de cocción mostrada abajo, utilizando periodos largos para cortes grandes y periodos cortos para cortes pequeños. Para trozos o cortes gruesos utilice periodos más largos.
4. Voltee la carne al menos una vez durante el tiempo de cocción.
5. Deje reposar la carne por un periodo de tiempo de 5 a 10 minutos dentro del horno. Este lapso de tiempo es muy importante para la correcta cocción.
6. Asegúrese de que las carnes, especialmente la carne de cerdo, estén bien cocidas antes de comerlas. (La carne de cerdo al igual que los otros tipos de carnes, pueden contener bacterias dañinas al ser humano, es por esta razón que se deben tomar las precauciones necesarias para la correcta cocción de estos alimentos. Siguiendo las indicaciones aquí dadas usted y su familia podrán disfrutar de excelentes y saludables comidas.)

TABLA DE COCCION DE CARNES

CORTES CARNES	POTENCIA	PERIODO DE COCCION POR PESO (450 g)
CARNES		
- Cruda	8	8-10 minutos
- Medio	8	9-11 minutos
- Bien Cocido	ALTA	10-13 minutos
Carne molida (Para cacerolas) Hamburguesas, Frescas o congeladas (de 112 g)		5 1/2-8 1/2 minutos
- 2 Croquetas	ALTA 100 %	2-4 minutos
- 4 Croquetas	ALTA 100 %	3-5 minutos
CERDO		
Lomo , Pierna Tocino	8	12-16 minutos
- 4 piezas	ALTA	2-3 minutos
- 6 piezas	ALTA	3-4 minutos

NOTA:

Los tiempos de cocción aquí dados son sólo una guía práctica para usted, sin embargo las diferencias en gustos pueden hacer variar los tiempos de cocción, cortes y composiciones de las carnes.

AVES

1. No existe método especial para preparar aves, esto será al gusto de cada quien. Se recomienda, sin embargo, que la carne de aves este previamente sazonada.
2. La carne de aves ha de estar descongelada y pulcramente limpia.
3. Impregne el ave con aceite(de su preferencia).
4. El ave se coloca en el horno en un envase o parrilla de microondas.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones dadas en la tabla de cocción (abajo), voltee el ave durante el tiempo de cocción. La carne de ave por lo general se cocina uniformemente, especialmente en las áreas con huesos.
6. Déjese reposar dentro del horno por un periodo de 5 a 10 minutos. Este lapso de tiempo es muy importante para la correcta cocción del ave.
7. Asegúrese de que el ave esté bien cocida antes de comer. Un ave entera esta completamente cocida cuando sus jugos naturales son claros, verifique pinchando levemente con un tenedor. El ave debe cortarse en las partes mas gruesas con un cuchillo para ver si está bien cocida la carne de esa área.

TABLA DE COCCION PARA AVES

AVES	POTENCIA	PERIODO DE COCCION POR PESO (450 g)
POLLO		
Entero	8	10-14 minutos
Pechuga con hueso	8	9-13 minutos
Porciones	8	10-16 minutos
PAVOS		
Entero	8	10-14 minutos

NOTA:

* Los tiempos de cocción aquí dados son sólo una guía práctica para usted, sin embargo las diferencias en gustos pueden hacer variar los tiempos de cocción, cortes y composiciones de las carnes.

* En aves enteras el peso del ave ya preparada es el que debe calcularse.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

PESCADO

1. Coloque el pescado en un recipiente largo no metálico.
2. Cúbralo con plástico para microondas o con la cubierta del envase. (en caso que la posea)
3. Coloque el recipiente con el pescado sobre el tornamesa.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones en la tabla de cocción (abajo)
5. Una vez que haya terminado el ciclo de cocción déjese reposar, tal y como se indica en la tabla de cocción.
6. Después de haber transcurrido el tiempo de reposo, verifique que el pescado esté enteramente cocido. El pescado debe estar opaco y su carne muy tierna, esto es indicio de que la cocción se realizó correctamente.

TABLA DE COCCION DE PESCADO FRESCO

Pescado	Potencia	Tiempo de Cocción por PESO (450 g)	Método	Tiempo de Reposo
Filetes	ALTA	4-7 minutos	Añadir 15-30 ml. (1-2 cucharón) de jugo del limón.	2-3 minutos
Macarela Entera	ALTA	4-7 minutos	–	3-4 minutos
Trucha entera	ALTA	5-8 minutos	–	3-4 minutos
Cortes de Salmón	ALTA	5-7 minutos	Añadir 15-30 ml. (1-2 cucharas) de jugo del limón.	3-4 minutos

OPERACIÓN DE RADIO

CONSEJOS PARA EL RADIO

Importante

Para obtener mejor sonido, instale la antena **AM/FM**. Podrá escuchar el RADIO mientras cocina.

Mantenimiento

Este Horno de Microondas con Radio requiere poco mantenimiento. Contiene partes a las que el usuario no puede dar servicio en su interior.

No retire la cubierta. Contacte al personal calificado de servicio de LG si necesita servicio.

LIMPIANDO EL RADIO

Siempre desconecte el Horno de Microondas con Radio.

▲ ADVERTENCIA

- No rocíe nada sobre la bocina ó micrófono del radio.

FM/AM

Ejemplo: Para escuchar FM.

FM/AM



Presione **FM/AM**



Sintoni-
zador

Presione **Sintonizador** para buscar su estación favorita

Volumen



Ajuste el **Volumen**.

Si desea escuchar AM, presione **FM/AM** dos veces.

NOTA:

Si desea apagar el radio, presione **FM/AM** tres veces.

MEMORIA

Usted podrá programar hasta 5 estaciones de radio favoritas. Al hacer esto, podrá encontrar fácilmente sus estaciones de radio favoritas.

FM/AM



Presione **FM/AM** para encender el radio en FM.

Memoria



Presione **Memoria**.



Sintoni-
zador

Presione **Sintonizador** para encontrar su estación de radio favorita (Ej.: 88.9)



Voz

Voz
REC

Presione **REC** para grabar 88.9 en FP-1.

Si desea grabar otra estación de radio en FP-2, presione Memoria dos veces y siga los pasos 3 y 4.

GRABACION DE VOZ

Usted puede grabar un mensaje de hasta 20 segundos.



Voz

Voz
REC

Presione **VOZ REC**. Diga su mensaje.



Voz

Voz
REC

Presione **VOZ REC**.

Nota:

Si graba su mensaje, parpadeará PLAY en la pantalla. De este modo, las demás personas sabrán que existe un mensaje grabado.

REPRODUCCION DE VOZ



Voz

Presione **VOZ** para escuchar un mensaje.

Nota:

Si desea dejar de escuchar un mensaje, presione **VOZ** de nuevo.

Si desea borrar un mensaje, presione **Auto Descong.** y **Parar/Borrar** al mismo tiempo.

OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA

Para mejores resultados:

1. Cuando determine el tiempo para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para arreglar. Es fácil de sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
 2. Pequeñas cantidades de alimento o comida con poco contenido de agua o muy secas externamente y duras se cocinan con poco tiempo.
 3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Ellos pueden arder.
 4. Quiebre los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
 5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, hígados de pollo etc, asegúrese sacar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.
2. Servilletas de papel, toallas, platos, copas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas, las cuales pueden causar arcos o fuego cuando se usan en el horno de microondas.
 3. Algunos platos plásticos, recipientes tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno microondas. Siga las instrucciones de fabricación o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su horno de microondas.
 4. Utensilios de metal y utensilios con bordes metálicos no deben ser usados en el horno de microondas.

Descongelamiento

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para deshielo. Asegurándose de sacarle las partes metálicas.
2. El descongelado debe ser de acuerdo a la guía de descongelación de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshuelan más rápido que otros, protéjalos si es necesario.
4. Algunos alimentos deberán ser completamente cubiertos antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que algunas veces se puede llegar a cocer mientras se descongela.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

NOTA:

El viento de la aberturas puede ser caliente durante la cocción, esto es normal.

Dorando:

Hay algunos alimentos que no se cocinan lo suficiente en el horno microondas para dorarse, y muchos necesitan color adicional. Rostizar, pollo o pierna cocinados por 10 minutos o más se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utensilios de Cocina:

1. Vidrio térmico, cerámicas de vidrio y resistentes al calor, son excelentes utensilios.

Para limpiar su microondas

1. Mantenga el interior del horno limpio de salpicaduras de alimento o derrame de líquidos en las murallas del horno y entre los selladores de la puerta. Lo mejor para limpiar lo derramado es un paño húmedo. Migajas y derrames absorberán la energía de las microondas y alargaran los tiempos de cocción. Use un paño suave, saque las migajas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar el sellado hermético. Remover la grasa esparcida con un paño jabonoso enseguida enjuague y seque. Al hacerlo no use detergentes o diluyentes. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantener el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón enseguida séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá entrar en los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco. Presione PARAR/BORRAR después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie el panel con paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas está operando bajo condiciones de alta humedad y conduce a mal funcionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberán mantenerse limpios. Use solamente agua jabonosa, enjuague y seque rápidamente. NO USE MATERIALES ABRASIVOS TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ALMOHADILLAS PLASTICAS.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. No remueva el interior, ni lo ajuste o repare la puerta o el panel de control, o el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua absorberá constantemente toda la energía del microondas, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno de microondas puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en toalla de papel, a menos que su libro de cocina contenga instrucciones para los alimentos que usted esta cocinando.
5. No use papel periódico en lugar de toalla de papel para cocinar.
6. No use envases cerrados. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse. No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas. Siempre saque el metal. Objetos de metal en el horno causarán arcos eléctricos, los cuales causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o la orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, los cuales pueden causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados ellos pueden contener impurezas, que llegan a causar fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar que se quiebre y se dañe.
10. Pequeñas cantidades de comida requieren tiempo de cocción corto. Si no se respeta el tiempo normal asignado, ellos pueden sobrecocerse y quemarse.
11. Sitúe el horno hacia el frente, que la puerta quede a 8 cm. o más del borde de la superficie en el cual está colocado, para evitar volteo accidental del aparato.
12. Antes de cocinar pele las papas, manzanas u otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cáscara. La presión interior reventará el huevo
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite el plástico de platos precocidos antes de cocinar. En algunos casos es posible cocinar cubriendo los alimentos con una película plástica, para calentar o cocinar. Está detallado en el libro de cocina en horno de microondas.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no está funcionando bien.
17. Cuando son cocinados líquidos en el microondas, ellos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles. Cuando el recipiente es sacado, el roce puede causar formaciones de burbujas. Un manantial de líquido caliente puede esparcise fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo mantenga la puerta del horno cerrada apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico, papel o materiales combustibles, mire el horno frecuentemente para revisar si el recipiente del alimento se está deteriorando.

ADVERTENCIA: Asegúrese que los tiempos de cocción están dados correctamente ya que la sobrecocción puede causar fuego y como consecuencia dañar el horno.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P ¿Que está mal en el horno cuando la luz interior no enciende?

R Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:

- La bombilla se ha roto
- La puerta no está cerrada.

P ¿Pasa energía de las microondas a través de la ventanilla de la puerta?

R Los orificios o ductos, están hechos para permitir el paso de la luz, ellos no permiten el paso de energía de microondas.

P ¿Por qué suena el "Beep" cuando una tecla del panel de control es tocada?

R El Beep suena para asegurarle que la selección está siendo ingresada apropiadamente.

P ¿Se daña el microondas si se opera mientras está vacío?

R Si, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.

P ¿Por qué los huevos a veces revientan?

R Cuando cocine, o fría huevos, la yema puede reventar debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfora la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cascara.

P Por qué es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microondas?

R Después que la cocción ha finalizado debe, mantener los alimentos cocidos en reposo durante un tiempo. Este reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de este reposo depende de la densidad del alimento.

P ¿Es posible hacer palomitas en el microondas?

R Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:

- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir "palomitas" en hornos de microondas.
- (2) El maíz para palomitas especialmente preparado y empacado para ser cocinado en hornos de microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para el efecto. SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTAN COCINANDO "PALOMITAS" SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DESCONTINUE EL PROCESO U APAGUE EL HORNO "PARAR/BORRAR" PUES EL RECOGIMIENTO DEL MAIZ PUEDE RESULTAR EN INCENDIO.

ADVERTENCIA: NUNCA USE BOLSAS DE PAPEL CAFE PARA REVENTAR MAIZ NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.

P ¿Por qué no siempre el horno cocina tan rápido?

R Revise su guía de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguió correctamente las indicaciones, y ver que razón causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guía de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el problema más común de uso obtenido por su microondas. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de cocción para revisar lo hecho, como lo hace con una cocción convencional.

